

| | | | | |
|-------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--|
| 登録番号(区分) | | 19-005-16 () | | |
| 登録内容 | 商品名 | 嵯峨司(3本入 170g) | | |
| | 製造工程 | あげ天ぷら： 原材料受入 保管 解凍 計量 播 漬 成形 加熱 冷却 包装 製品保管 出荷 あげ天ぷら真空製品： 原材料受入 保管 解凍 計 量 播漬 成形 加熱 冷却 真空包装 加熱 殺菌 冷却 製品保管 出荷 | | |
| 内容 | 特に配慮している製造工程 | 工程管理表の作成 原材料受入 加熱工程 冷蔵 庫・冷凍庫の温度管理 | | |
| | お客様へのメッセージ | 新鮮な上質のすり身を使用し、温度を下げて、低温に保ちながらすり鉢で、じっくり長く練り込むという、昔ながらの製法に徹しています。 「嵯峨司」 生食用太めのごぼう巻き、太い国産ごぼうを巻いております。 | | |
| 製造情報 | 提供できる情報 | <p>クラス(第1段階)</p> <p>食品衛生新5Sに基づいた手順書により、管理・記録し、製造施設・設備と従業員の清潔さを確保しています。</p> <p>製造工程中の極めて重要な管理点の手順書を作成し、管理・記録し、食品の安全性を確保しています。</p> <p>製造工程については、「詳細情報：製造工程(エクセル)」をご覧ください。</p> <p>電話</p> | | |
| | 製造者 | 事業所名又は氏名 | 株式会社 はま一 | |
| 製造者 | 代表者名 | 人羅 賢司 | | |
| | 所在地 | 京都市右京区花園春日町9番地 | | |
| | お客様相談 | 電話番号 | 075-841-3758 | |
| | | FAX番号 | 075-842-1080 | |
| Eメール | | hamaichi@gold.ocn.ne.jp | | |
| HPアドレス | | http://www.kyo-kamaboko.com/ | | |
| 【審査機関のコメント】 | | 社団法人 京都府食品産業協会 平成19年6月18日(水)に審査したところ登録条件を満たしたものと判断しました。 | | |